



Pečeno kislo zelje

Zuurkool uit de oven

500 gr. zuurkool
100 gr. gerookt buikspek, in dunne plakken
150 gr. ham, in blokjes of plakken
2½ dl. witte wijn
4 el. zaseka
15 zwarte peperkorrels
2 el. jeneverbessen
1 tl. gemalen karwij

Doe de zuurkool in een pan en giet er zoveel water bij dat de kool is bedekt. Breng het aan de kook en laat het een paar minuutjes rustig koken. Afgieten, goed laten uitlekken en mengen met de helft van de zaseka.

verwarm de oven voor op 180°C.

Bedek de bodem van een ovenschaal van geglazuurd aardewerk met de plakjes spek. Daarop leg je de zuurkool in een paar laagjes, met daartussen de ham, peperkorrels en 1½ el. van de jeneverbessen. Op de laatste laag zuurkool leg je de rest van de jeneverbessen. Bestrooi het met de gemalen karwij en de resterende twee eetlepels zaseka.

Giet er de witte wijn over en zet het in de voorverwarmde oven. Bak het mooi goudbruin (20 minuten; misschien iets langer) en zet het met ovenschaal en al op tafel.